



Le repas chez les Pygmées et autres habitants de la forêt d'Afrique centrale

Serge Bahuchet

► To cite this version:

Serge Bahuchet. Le repas chez les Pygmées et autres habitants de la forêt d'Afrique centrale. J. L. Flandrin et J. Cobbi. Tables d'hier, tables d'ailleurs, Editions Odile Jacob, pp.437-453, 1999. hal-00397197

HAL Id: hal-00397197

<https://hal.science/hal-00397197>

Submitted on 18 Jan 2011

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Paru dans : J. L. FLANDRIN et J. COBBI éds., 1999.- *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Editions Odile Jacob, pp. 437-453, 3 fig.

LE REPAS CHEZ LES PYGMÉES DE LA FORÊT D'AFRIQUE CENTRALE

Version révisée octobre 1992 - mai 99

Assis devant sa hutte en cette fin d'après-midi, Yèmbou, le patriarche du camp aka, pose au sol la pelote de ficelle qu'il tressait et approche de lui les deux assiettes d'émail que son petit fils lui apporte. Celui-ci s'accroupit devant lui, et tous deux, le vieillard et l'enfant, sans prêter plus d'attention aux voisins qui les entourent, plongent la main dans les assiettes et mangent. Quelques minutes plus tard, l'enfant remporte les assiettes vides à sa mère, pendant que Yèmbou reprend son travail et la discussion interrompus par son repas.

Lorsqu'il assiste à ses premiers repas centrafricains, l'ethnologue français est quelque peu dérouté. Non pas tant par l'absence de table et de chaise, à cela il pouvait s'attendre, mais bien plutôt par la brièveté du repas. Chez les Pygmées Aka de République Centrafricaine, parmi d'autres peuples de la forêt africaine, on ne trouve pas la succession assez codifiée des plats du repas français, que l'on déguste à heure fixe en devisant avec ses convives. Au contraire les discussions cessent lorsqu'apparaît la nourriture. Deux assiettes sont posées au centre du cercle des commensaux accroupis, l'une contient un ragoût en sauce, l'autre un féculent, dont chacun prendra une pincée qu'il trempera dans la sauce avant de la porter à sa bouche. Quelques instants suffisent pour vider les plats, qu'une simple rasade d'eau suivra.

Les Pygmées Aka

C'est la tâche des femmes, aidées des fillettes, que de préparer chaque jour le repas. D'ordinaire elles font la cuisine au retour de leurs activités en forêt, en fin d'après-midi. Chacune rentre au camp, chargée d'une vaste hotte en vannerie, contenant les produits de la collecte du jour, et surmontée d'un impressionnant fardeau de bois mort. Elle jette à bas sa charge d'un mouvement de l'épaule, et s'assied pour reprendre souffle.

Une fois la hotte vidée, lorsque le mari chasseur lui aura remis la part de gibier qui lui revient après une journée de chasse collective, l'épouse lavera et découpera la viande, elle coupera finement les brèdes (feuilles mangées cuites en légumes) et les champignons, et mettra tout cela à cuire dans une marmite d'eau salée. La recette aka de base relève du pot-au-feu (" mets composé de viande et de légumes que l'on fait bouillir dans le pot " selon la définition du *Grand Robert*, 1972). On peut y mettre plus ou moins d'eau, éventuellement laisser réduire pour obtenir un ragoût. Généralement les condiments, en particulier des amandes oléagineuses pilées, sont ajoutées au plat en toute fin de cuisson. La cuisine aka n'est pas exagérément pimentée (souvent le piment pilé est mêlé au gros sel), mais on aime une sauce légèrement liée grâce à ces grosses noix sauvages, et relevée grâce à l'écorce grattée de l'arbre à " ail sauvage ". Encadré n° 1

La préparation culinaire, tant confection du plat que transformation des féculents de base, occupe les femmes et les fillettes pendant une cinquantaine de minutes par jour, en moyenne. Les hommes quant à eux ne passent pas plus de six minutes par jour en moyenne à vider et dépecer le gibier !

Les féculents consommés sont des farineux, d'origine agricole : banane-plantain, tubercules d'ignames, tubercules de manioc diversement préparés

(après rouissage, soit directement cuits, ou plus souvent en une bouillie épaisse, la fameuse “ boule de manioc ”). La préparation de cette boule est assez lente car elle nécessite la transformation du tubercule roui en fécule, qui sera après séchage pilée et tamisée. Cette farine est mêlée à de l'eau bouillante pour faire une pâte. Les Pygmées, qui sont des chasseurs-collecteurs, ne pratiquent pas l'agriculture ; ils obtiennent ces produits cultivés grâce à des échanges avec les populations d'agriculteurs qui les environnent dans la région forestière.

Encadré n° 2

Partage et repas

La cuisson achevée, l'ethnologue observera un étrange ballet : chaque mère de famille dispose devant elle tout ce qu'elle possède d'assiettes, qu'elle emplit de part de nourriture, et l'un de ses enfants portera une paire de plats à chaque hutte du campement, visiteurs (et ethnologue) compris. Ainsi, chaque jour, chaque maisonnée envoie des assiettées aux autres habitants du camp, tout en recevant de même plusieurs assiettes provenant des autres foyers. Ainsi, ce n'est pas un repas, mais plusieurs, que les membres d'une famille pourront consommer chaque jour, au fur et à mesure qu'ils recevront leur part (*Figure 1*).

C'est généralement au crépuscule, entre 17 et 19 heures, qu'a lieu le repas préparé par la mère de famille. Il s'agit d'un repas pris en commun par la famille conjugale, père, mère et enfants assis en rond autour des deux assiettes d'émail, repas simple et rapide ; on mange avec ses doigts, en portant à sa bouche une pincée des aliments qui baignent dans la sauce, puis une bouchée de banane-plantain ou de boule de manioc, trempée à son tour dans la sauce. Soulignons ici que chez les Pygmées Aka, la boisson ne fait pas partie du repas : on boira simplement de l'eau ensuite. Et si l'on doit boire une boisson alcoolisée

en compagnie, ce sera hors du repas, car il s'agit là d'une activité sociale différente.

L'un des traits caractéristiques du repas aka tient dans son caractère collectif : c'est une prise d'aliment en commun. Toutefois entre les repas d'autres aliments peuvent être consommés en groupe, et qui ne sont pas pour autant considérés comme constituant un repas. Ainsi du petit déjeuner, pris le matin au lever avant de quitter le camp pour une nouvelle journée d'activités forestières. Il s'agit généralement là d'une partie du repas de la veille, soigneusement mise de côté par la mère de famille, mais mangée froide. C'est le cas aussi de certains fruits volumineux que l'on mangera en groupe au pied de l'arbre, en forêt, au hasard des trouvailles au cours des déplacements. Mais ce ne sont pas là des " repas ". D'ailleurs la terminologie aka distingue les " repas " proprement dits ndOkO, des autres " choses " bema qui servent de nourritures. En réalité le trait distinctif réside dans la composition : il faut associer une viande nyama et un féculent ndOkO-mboka " aliment du village " (terme qui insiste sur l'origine villageoise des féculents, ce qui pose un problème historique sur lequel nous reviendrons plus loin). On relèvera que le pot-au-feu est nommé simplement " viande ", c'est-à-dire que les ingrédients végétaux s'effacent devant la partie importante, noble.

Nous ajouterons un trait supplémentaire : tout repas est précédé d'une distribution, d'un partage, ce qui n'est pas le cas des autres prises alimentaires, généralement individuelles. Il faut signaler deux exceptions notables : deux aliments font l'objet d'une consommation en commun, et forment un " repas " mais qui n'est pas composé d'une paire de plats. Le premier est le miel, sur lequel nous reviendrons ; cet aliment est consommé seul, sans autre accompagnement. Le second est constitué des ignames sauvages, lianes dont

les tubercules comestibles sont les seuls féculents de la forêt. Cependant, ces féculents constituent une entité en eux-mêmes, un “ repas ”, et ils sont mangés sans sauce d'accompagnement, simplement préparés à l'eau ou dans la braise.

Encadré n° 3

Grappillage

En dehors du repas, il est fréquent que chacun mange, seul, quelque banane-plantain, tubercule d'igname, de manioc ou épi de maïs mis à griller dans la braise. D'ordinaire ces moments d'alimentation individuelle encadrent les absences du camp : ils suivent le réveil entre 6 et 8 heures, et le retour de sortie, vers 15 ou 16 heures. Certaines préparations culinaires sont également propices au grignotage ; ainsi la confection de l'huile de palme, au cours de laquelle on détourne des noix de palme pour les griller dans la braise; ainsi du décortilage des amandes d'*Irvingia*, dont on prélève des fragments immédiatement mis à griller.

En forêt, les occasions de nourriture sont moindres que ce que l'on peut imaginer. Le grappillage n'est pas une activité essentielle des Aka, du fait qu'il n'y a pas grand chose à portée de main dans le sous-bois de la forêt dense. Une preuve en est que lorsqu'un Aka prévoit qu'il aura faim au cours d'une longue journée d'action (voyage, longue chasse...) il emporte quelque morceau de manioc ou de viande cuite du campement. Pour la plupart, les produits consommables demandent un travail de récolte puis de transformation (champignons et chenilles par exemple ne sont pas consommables crus), généralement ils sont donc ramenés au camp. Seuls certains pourraient être consommés sur place, en faible proportion d'ailleurs. C'est le cas du miel, des graines oléagineuses, lorsqu'elles sont cassées au pied de l'arbre, c'est le cas aussi des termites que l'on peut croquer crus au moment du ramassage. Quant

aux fruits à pulpe sucrée, (outre le fait qu'ils sont considérés comme nourriture d'enfants), si l'on souhaite y goûter il faut les cueillir directement dans l'arbre, à quelques dizaines de mètres de haut, car ceux qui tombent au sol, ayant échappé aux singes arboricoles, sont généralement pourris !

Diversité et variation

Dans l'alimentation aka, la diversité n'apparaît pas au cours du repas, du simple fait qu'il est constitué d'une seule paire de plats, et non pas d'une succession variée comme dans d'autres civilisations. Cependant c'est au fil des saisons que des variations interviennent. Les ressources varient avec l'alternance des saisons sèches ou pluvieuses, de même que les activités. Aussi le plat en sauce d'un repas de février, en saison sèche, comportera-t-il de la viande de petite antilope céphalophe tuée à la chasse au filet, accomodée avec des feuilles de *Gnetum africanum* et liée avec des graines de *Panda oleosa*. Au contraire, un ragoût de saison des pluies, en août, ne sera constitué que de chenilles, peut-être avec des champignons.

Le miel des abeilles sauvages, l'aliment doux par excellence, fait figure de cas particulier. En fin de saison sèche, ce produit est tellement prisé qu'il est alors le seul aliment consommé lors des beaux jours de la pleine saison de production, sans accompagnement ni préparation. Il n'y a alors, de toute la journée, pas d'autre repas. Bien qu'il ne soit jamais accompagné d'un féculent, le miel constitue cependant un repas en lui-même, par le fait que sa consommation est collective et toujours précédée d'un partage.

Ajoutons que le miel est un produit de première importance aux yeux des Aka. C'est par un don de miel que s'engagent les préliminaires au mariage d'un jeune couple : le jeune garçon offre du miel à son élue pour lui déclarer son

amour, et c'est du miel qu'il devra donner à son beau-père (en plus de gibier de chasse), à titre de prestations matrimoniales, une fois le couple installé.

La prédominance que l'on accorde au miel, et surtout à la viande, se marque dans le vocabulaire. Dans la langue aka, plusieurs termes différents désignent ce que nous traduirions par " faim ". La sensation de faim c'est ndoko ; nzala désigne une pénurie entraînant une faim persistante. La soif, le manque, c'est posa, qui marque aussi l'envie (" la soif ") de miel. Un mot spécifique désigne le manque de viande, " la faim de viande " pEnE.

Les repas du bivouac

Les Pygmées Aka sont des chasseurs collecteurs semi-nomades, qui déplacent leur habitat plusieurs fois dans l'année et qui changent d'activités au rythme des saisons. Il est une activité d'importance, c'est la chasse collective à la sagaie, destinée aux grands mammifères (éléphant, antilope bongo, porc sauvage potamochère). Il s'agit d'un pistage effectué durant la saison des pluies, pour lequel les hommes quittent le camp communautaire pour installer des bivouacs temporaires se déplaçant en fonction de la poursuite du gibier. Devant être mobiles, les chasseurs partent du campement sans provisions ni ustensiles de cuisine ; de ce fait leur alimentation diffère de celle que nous venons de décrire. Ce sont les adolescents " imberbes " qui sont chargés de l'approvisionnement des chasseurs dans ces bivouacs. Ils vont donc à la recherche des végétaux comestibles et tout spécialement des racines (à cette époque de l'année les ignames ne sont plus guère appétissantes, aussi déterrent-ils plutôt les rhizomes du *Gnetum*). Ce que les jeunes doivent aussi récolter, outre feuilles et champignons, ce sont les nids d'abeilles. Enfin ils ramassent toutes les graines oléagineuses disponibles à ce moment. La cuisson, en l'absence de marmite, est faite dans un gros paquet de grandes feuilles lisses

de Marantacées, que l'on suspend au dessus de la flamme. Dedans sont mêlés les morceaux de viande, les champignons, les feuilles hachées et les graines pilées. Dans la cendre du foyer cuisent les tubercules.

Lorsque le groupe de chasseurs part à la poursuite d'un éléphant plusieurs jours durant, le menu se réduit aux seules racines et au miel, récolté avant le départ. Pendant ce temps, au camp de base, les femmes, manquant de viande, mangent de pleines marmites de champignons et font souvent braiser des paquets de graines d'*Irvingia*. Si l'absence des chasseurs se prolonge, la " faim de viande " s'accroît, jusqu'à devenir insupportable. Les femmes cherchent bien à la combler en organisant des petites chasses aux rongeurs géants (rats de Gambie), enfumés dans leurs terriers. Mais c'est insuffisant, et seul le retour des hommes saura satisfaire leur appétit. La communauté féminine délaissée ressent une sensation de manque tout à la fois par la " faim de viande " et, du fait de la séparation des couples, par l'absence de rapports sexuels. Cette situation, si elle s'éternise, est considérée comme préjudiciable à l'équilibre et à la vitalité du groupe ; elle nécessite alors un remède pour la faire cesser. Toutes les femmes du camp réunies pratiquent alors une danse collective nommée *sapa*, qui est une évocation très suggestive de l'acte sexuel, destinée à invoquer les hommes pour hâter leur retour. Ce retour des chasseurs, évidemment lourdement chargés des prises de leurs nombreuses chasses, aura pour corollaire l'abondance de viande, le rétablissement des relations sexuelles, avec comme conséquence plus lointaine, mais certaine, de nouvelles naissances. L'importance symbolique de ce rituel est très grande car il nous éclaire sur la relation étroite que les Aka opèrent entre la viande et son acquisition - donc la *chasse* - et la sexualité, donc la *fécondité*.

Pourquoi manger ?

Nous approchons ici de certaines conceptions fondamentales de la philosophie aka. En premier lieu, la nourriture est assimilée à la viande, qui est nécessaire à la vie. Le confort, le bien-être est procuré par une nourriture abondante, essentiellement carnée : le but d'un repas suffisant est de provoquer une sensation bienfaisante de rassasiement, de satiété, de plénitude qui est l'un des buts de l'existence, l'une des composantes nécessaires au bonheur. Le vocabulaire est sans ambiguïté : le mot désignant " la satiété, la réplétion ", *mombimbi*, est un dérivé du verbe *bimba* qui signifie " enfler, gonfler " ! D'ailleurs les Aka l'annoncent sans détour : le bonheur consiste à bien manger et à engraisser.

Bien que le repas ne soit que peu formalisé dans sa réalisation, comme on vient de le voir, la nourriture n'en occupe pas moins une place centrale dans l'organisation sociale aka. Cependant, il apparaît que ce qui importe ce n'est pas le fait de manger ensemble, c'est-à-dire d'être commensaux, mais bien plutôt de *partager les ressources* à l'intérieur de la communauté. Plusieurs mécanismes existent qui permettent d'avoir accès aux ressources, soit par l'accès au territoire, soit par des règles de partage en plusieurs niveaux successifs, dont la circulation des assiettes cuisinées que nous avons déjà mentionnée n'est que le dernier (*Figure 2*).

Les visites

La communauté aka de base est le campement, unité sociale composée d'une dizaine de familles généralement apparentées les unes aux autres, soit par les hommes, soit par les femmes. Mais la composition de ce groupe local est modifiée constamment par des mouvements des familles conjugales, qui se

déplacent temporairement pour effectuer des visites dans d'autres communautés.

Les Aka distinguent la *visite de voisinage* de la *visite de longue durée*. La "visite de voisinage" *moseselanu* porte le même nom que la sente qui relie deux camps proches. Il s'agit de venir, dans la journée, passer un moment "pour la causerie", dans un camp proche, ou bien dans la soirée pour y danser, et repartir, sans y dormir.

Toute autre est la "visite de longue durée" *bobutu*. On se rend, avec sa famille, dans des campements éloignés, hors de sa propre piste, et l'on s'y installe pour des durées qui varient de quelques jours à plusieurs mois. Pendant ces séjours, on participe pleinement aux activités quotidiennes, comme toutes les autres maisonnées du groupe. Pendant les premiers temps de la visite dans un camp très distant, les hôtes sont reçus, nourris; ils ne construisent une hutte que si leur séjour excède quelques jours; la hutte construite, ils constituent alors une nouvelle maisonnée et cessent d'être nourris. Ces visites durables s'effectuent dans des groupes où l'on sait avoir de la parenté, paternelle comme maternelle. Bon an, mal an, on effectue une visite éloignée dans l'année; en retour, un groupe accueille chaque année de deux à six personnes ou familles conjugales, pour de tels séjours de durées variables. Par ces visites, on perçoit la relation que les Aka effectuent entre l'hospitalité et la nourriture : lorsqu'une visite se prolonge au-delà de quelques jours, les hôtes deviennent des résidents, à qui l'on n'offre plus de nourriture, alors même qu'à ce moment ils entrent dans le cercle d'échange qui caractérise la communauté des producteurs.

Il est une occasion particulière au cours de laquelle de nombreuses familles se réunissent, voire de nombreux campements s'assemblent, durant plusieurs semaines, c'est la cérémonie du *mokondi*, période de chants et de

danses ponctuées par une nourriture abondante. Il s'agit-là d'une cérémonie très importante, au cours de laquelle l'Esprit suprême des Aka, ezEngi, apparaît lui-même, sous la forme d'un masque de fibres de raphia. Elle s'effectue notamment lors de la consécration d'un nouveau campement, visant à rendre celui-ci prospère sous le double aspect d'une grande progéniture et d'un gibier abondant. Cette cérémonie provoque un grand rassemblement où hommes et femmes se retrouvent en une fête de la fécondité qui peut durer plusieurs semaines. C'est l'aîné du campement qui est responsable de la tenue de cette cérémonie ; prévue de longue date, elle est toujours précédée d'une période assez longue au cours de laquelle les chasseurs du groupe redoublent d'activité, afin d'accumuler des réserves de viande fumée qui devra nourrir les très nombreux visiteurs qui y participeront. D'ailleurs au cours de cette réunion, l'ensemble des Pygmées rassemblés effectuent quotidiennement de grandes chasses aux filets, augmentant encore l'abondance de nourriture. C'est que pour les Aka, un repas de fête c'est essentiellement un repas abondant, richement pourvu en viande.

Les boissons de fête

Dans ces grandes réunions, la boisson a son importance. Dans la vie quotidienne, on l'a vu, l'eau suffit à étancher sa soif, et l'on ne boit d'ailleurs pas au cours des repas. Les Aka connaissent trois types de boisson fermentée : l'hydromel préparé avec le miel dilué des abeilles sauvages, et deux sèves fermentées, le vin de palme tiré du palmier à huile, et le vin de raphia provenant de la sève des palmiers-raphia. L'accessibilité à ces boissons varie. Le miel n'est disponible en grande quantité qu'en fin de saison sèche (juin), juste avant l'hivernage des abeilles durant la saison des pluies. Le palmier à huile est un arbre cultivé ou tout au moins anthropique, qui ne pousse pas en pleine

forêt mais seulement près des villages car les clairières favorisent la dissémination et la germination des noix. Quant aux raphias, ils sont effectivement sauvages mais ne croissent que dans certains bas-fonds marécageux. Aussi le type de boisson que l'on préparera en vue d'une fête variera-t-il selon la saison et l'emplacement. Si la réunion doit avoir lieu en pleine forêt, on cherchera des ruches ou des raphiales, si elle doit avoir lieu durant la période de présence près des villages, on boira du vin de palme, qui sera d'ailleurs en grande partie fourni par le villageois allié du groupe pygmée qui organise la cérémonie. Cependant, compte tenu de la valeur symbolique forte du miel, c'est l'hydromel qui est la boisson festive la plus prisée.

Boissons et repas des autres habitants de la forêt

C'est peut-être avec le vin de palme que se marquent le mieux les différences qui existent entre les chasseurs-collecteurs Aka et les agriculteurs vivant autour d'eux dans la forêt de Centrafrique, en particulier les Ngbaka. En effet, la récolte de cette boisson chargée d'une forte valeur symbolique ponctue fortement les activités quotidiennes des hommes. Le vin fraîchement récolté (et dont on sait apprécier avec un esprit critique les qualités gustatives) est consommé en groupe par les hommes d'un même lignage, soit au village devant la maison du récolteur, soit assez souvent dans une cabane au milieu des palmeraies. Par ailleurs, le vin de palme est la boisson nécessaire à la tenue des grandes réunions sociales (en particulier mariage, retrait de deuil) au cours desquelles tous les parents et alliés se réunissent, pour réaffirmer publiquement la force des alliances entre lignages.

Les repas des villageois

En ce qui concerne les repas proprement dits, les villageois, à la différence des Pygmées, font souvent deux repas par jour, dont habituellement le plus important a lieu le soir. Il est préparé par la femme pour toute sa famille, enfants et mari ; mais les agriculteurs tendant à être polygame, un homme est nourri par chacune de ses épouses à tour de rôle. On peut aussi assister au paradoxal spectacle d'un polygame qui se voit contraint de quémander l'hospitalité d'un voisin lorsqu'il s'est querellé avec toutes ses épouses, chacune le renvoyant à l'autre pour préparer son repas ! Chez les Ngbaka, comme chez les Pygmées Aka, le bouilli (le pot-au-feu) est la préparation de base. Le repas comporte un plat en sauce, accompagné d'une assiette de féculent. Les Ngbaka mangent à peu près exclusivement des bananes-plantains, sans lesquelles ils considèrent avoir le ventre vide. A la différence de la cuisine pygmée, les légumes présentent plus d'importance chez les agriculteurs où la viande est plus rare ; d'ailleurs les brèdes constituent fréquemment un plat en elles-mêmes, et non pas comme composant du pot-au-feu. On mange les feuilles de la liane sauvage *Gnetum africanum*, qui sont coupées en fines lamelles - activité qui occupe longuement les ménagères -, mais le plat de prédilection, c'est la soupe de feuilles de manioc. De jeunes feuilles tendres, soigneusement choisies, sont pilées au mortier et longuement bouillies avec de l'huile de palme, à quoi l'on ajoute de la banane coupée en morceaux. C'est la confection des plats de feuilles de manioc qui permet de distinguer une bonne d'une mauvaise cuisinière, car la préparation en est longue et la saveur dépend de la patience. Les hommes ngbaka cherchent à être polygynes ; dans ce cas, le mari construit pour chacune de ses épouses un petit bâtiment séparé de la maison où l'on dort, une cuisine qui appartient en propre à la femme.

Pour le repas de fin de journée, la famille est divisée : l'homme mange avec ses fils, assis devant sa maison, ou bien dans la pièce centrale de la maison, pendant que la femme mange avec ses filles et les plus petits enfants dans la cuisine, bâtie derrière la maison. Qu'un visiteur survienne, fréquemment la femme lui préparera un repas sur l'heure. Le matin, les membres de la maisonnée auront mangé les restes de la veille, soigneusement mis de côté par la mère de famille, mais quelquefois celle-ci confectionne une nouvelle préparation, plus simple et plus rapide. Au cours de la journée chacun prépare individuellement un " casse-croûte " qu'il prend là où ses activités l'ont entraîné, en brousse ou dans les champs.

Les Ngbaka sont moins précis que les Aka quant à la notion de repas : toute prise alimentaire est un repas, une " nourriture " hõ. Aussi la structure et l'association des plats importe-t-elle peu, de même que la commensalité (qui n'est d'ailleurs pas générale, les hommes mangeant souvent seuls). Par contre, les Ngbaka, comme les Aka, considèrent qu'il n'y a pas de bon repas sans viande, et ils distinguent également la " faim " de la " faim de viande ".

Les nourritures forestières

Le style des repas change radicalement à certaines saisons, lorsque les habitants quittent le village pour effectuer des activités durables en pleine forêt, grandes pêches au barrage, chasse au filet, expéditions de piégeage. Ces périodes représentent de véritables cures carnées, alors que la quantité de féculents consommés devient infime (bananes séchées ou réduites en farine) car ces expéditions lointaines supposent une limitation de la charge des provisions emportées. L'essentiel de l'alimentation revient aux produits de la pêche, de la chasse ou de la collecte (les chenilles, à la saison des pluies), consommés de la façon la plus simple, braisés (pour la viande) ou cuits à l'étouffée dans des

emballages de feuilles. De ce fait, soupes, bouillis et ragoûts nécessitant de longues préparations, sont les “ nourritures du village ” et de la phase de vie sédentaire, alors que grillades et estouffades rapides de viandes fraîches sans accompagnement de féculents sont les repas de la forêt et de la vie nomade.

Manger et vivre en société

Le caractère communiel du partage du repas est extrêmement marqué dans la vie quotidienne. Ainsi, lorsque des époux se sont querellés, l'homme refuse-t-il la nourriture préparée par sa femme. De même si le père et le fils se sont disputés, ils ne partageront pas le repas familial préparé par la mère et celle-ci devra préparer séparément leurs nourritures. Refuser de partager le repas familial c'est se déclarer fâché, soit que l'on se considère comme offensé ou victime d'une injustice, soit que l'on croie que de mauvaises intentions à votre égard animent celui dont on doit partager le repas. A l'opposé de cette attitude, c'est une consommation collective d'une grande quantité de vivres et de vin de palme qui marque les importantes réunions des parents et alliés lors des prises et levées de deuil, lorsque les lignages paternel et maternel du défunt se réunissent pour reconfirmer l'alliance que sa disparition pourrait compromettre. La cérémonie du lever de deuil se prépare plusieurs mois à l'avance, offerte par la famille du mort et par son conjoint survivant, qui consacrent toute leur énergie à rassembler les masses de nourriture les plus importantes possibles.

Partager un repas, c'est un geste de paix, qui ne peut s'accomplir que dans la paix des esprits. Mais il ne peut aussi s'accomplir que dans la paix des armes, qu'il garantit. A l'époque précoloniale, la région de la Lobaye était fréquemment le théâtre de troubles guerriers qui opposaient les lignages ngbaka les uns aux autres. Ces conflits, fréquents et meurtriers, se concluaient

par des traités de paix. Un moment venait où, lassés de part et d'autre des hostilités, on décidait de faire la paix : ta hõ n~e “ mangeons le sang ”, disait-on. La rencontre entre les deux parties se faisait à la limite entre les territoires respectifs. Chacune d'elles avait amené un esclave et des bananes. Les esclaves étaient sacrifiés ; on en donnait la tête et le bas du corps à ceux de l'autre camp, et les victimes étaient consommées par les guerriers assemblés. Cette communion du sang entre les deux parties déterminait un lien indestructible, provoquant immédiatement la mort de ceux qui auraient tenté de le rompre. Pour se prémunir des guerres, les Ngbaka avaient institué un système d'alliance, fondé sur un échange de dons, visant à instaurer des relations pacifiques entre personnes étrangères, afin de permettre la circulation hors de l'aire de sécurité proche du village. Les aliments, viande fumée en premier lieu, tenaient une place primordiale dans ce système de don/contre-don.

Une association d'ethnies

La mise en parallèle de ces deux sociétés, les chasseurs-cueilleurs Aka et les agriculteurs Ngbaka, souligne qu'au delà d'une structure similaire des repas (c'est-à dire l'appariement plat en sauce et féculent), nombreuses sont les différences concernant sa fonction sociale. Cependant l'interdépendance de ces deux populations est grande, qui se marque en particulier par l'échange de produits alimentaires : les chasseurs-cueilleurs fournissent aux agriculteurs de la viande fumée qui est utilisée principalement lors de ces grandes réunions cérémonielles que nous avons mentionnées, en retour les agriculteurs permettent aux Aka de prélever dans les champs des féculents (bananes-plantains, et manioc) selon leurs besoins, féculents dont nous avons vu la prégnance dans les repas pygmées. En effet, les constituants du plat changent selon les saisons (viande ou chenilles, champignons ou non, oléagineux variés),

mais l'ensemble du repas associe toujours le féculent de base au plat en sauce. Certes les féculents varient aussi, fécule de manioc ou banane-plantain, mais dans tous les cas ils proviennent des champs des agriculteurs. Toutefois, il existe certains types de repas d'une structure différente, d'où les féculents sont absents, ce sont les repas du bivouac des chasseurs. La cuisson à l'étouffée dans un emballage de feuilles, utilisée à ce moment, est d'ailleurs un procédé qui donne un mets différent parce que moins liquide.

Les recherches linguistiques ont montré la grande ancienneté de l'association étroite entre les chasseurs-collecteurs pygmées et les agriculteurs de la forêt, une association qui au bas mot dépasse cinq ou six siècles. Il est indéniable que l'apparition des produits alimentaires cultivés a été d'une importance cruciale pour les Pygmées, et qu'elle a entraîné une profonde modification de la composition du repas ; cependant elle n'a aucunement provoqué un changement dans sa fonction sociale ni dans son déroulement, et le style alimentaire des Pygmées Aka reste nettement différent de celui des agriculteurs avec lesquels ils vivent.

Encadré n° 4

Serge BAHUCHET
Professeur au Muséum
Laboratoire d'ethnobiologie et biogéographie
Equipe de Recherche "Eco-anthropologie"
Muséum national d'Histoire naturelle
57 Rue Cuvier, 75005 Paris

BIBLIOGRAPHIE
DU CHAPITRE DE S. BAHUCHET

- BAHUCHET (S.), 1985.- *Les Pygmées Aka et la forêt centrafricaine, ethnologie écologique*. SELAF (Paris), "Ethnoscience 1", 638 p.
- 1986.- Linéaments d'une histoire humaine de la forêt du bassin congolais. In : *Vertébrés et forêts tropicales humides d'Afrique et d'Amérique*, Mémoires du Mus. Nat. Hist. Nat., Série A Zoologie, Tome 132, pp. 297-315, 2 tabl., 4 cartes, 4 pl. h.t.
- 1990.- Food sharing among the Pygmies of Central Africa. *African Study Monographs* (Kyoto), vol. 11, fasc. 1, pp. 27-53, 5 tabl., 9 fig.
- 1993c.- *La rencontre des agriculteurs. Les Pygmées parmi les peuples d'Afrique centrale. (Histoire d'une civilisation forestière II)*. Paris, Peeters-Selaf, 174 p., 30 pl. h.t., 33 fig., 10 tabl.
- BAHUCHET (S.) & THOMAS (J.M.C.), 1985.- Conservation des ressources alimentaires en forêt tropicale humide : chasseurs-cueilleurs et proto-agriculteurs d'Afrique Centrale, in *Les techniques de conservation des grains à long terme 3-1*, Editions du CNRS (Paris), pp. 15-31.
- GUILLE-ESCURET (G.), 1990.- Palmier à huile, vin de palme et transformations sociales en Lobaye (forêt centrafricaine). *Information sur les Sciences Sociales*, Sage (Londres), vol. 29 n° 2, pp. 327-353.
- HLADIK (A.), S. BAHUCHET, C. DUCATILLION & C.M. HLADIK, 1984.- Les plantes à tubercules de la forêt dense d'Afrique Centrale. *Revue d'Ecologie (la Terre et la Vie)* (Paris), vol. 39, pp. 249-290, 9 tabl., 26 fig.
- HLADIK (C.M.), S. BAHUCHET & I. de GARINE, eds., 1989.- *Se nourrir en forêt équatoriale : anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*. UNESCO-MAB (Paris), 110 p., ill.

- SEVY (G.), 1972.- *Terre ngbaka*. SELAF (Paris), 410 p.
- THOMAS (J.M.C.), 1963.- *Les Ngbaka de la Lobaye. Le dépeuplement rural chez une population forestière de la République Centrafricaine*, Paris, Mouton, 494 p.
- 1970.- *Contes, proverbes, devinettes ou énigmes, chants et prières nbgaka-ma'bo (République Centrafricaine)*, Paris, SELAF (Klincksieck), 908 p.
- 1987.- *Des goûts et dégoûts chez les Aka, Ngbaka et autres... (Centrafrique)*, in : Koechlin, Sigaut, Thomas & Toffin (eds.), *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer : mosaïque sociographique (textes offerts à Lucien Bernot)*. Ed. de l'EHESS (Paris), pp. 489-504.
- THOMAS (J.M.C.) & S. BAHUCHET (eds.), 1983.- *Encyclopédie des Pygmées Aka ; techniques, langage et société des chasseurs-cueilleurs de la forêt centrafricaine*. SELAF (Paris), 15 vol. en cours de publication.

PRINCIPALES PLANTES ALIMENTAIRES SAUVAGES
DES FORETS D'AFRIQUE EQUATORIALE

Tubercules : les seuls tubercules comestibles sont ceux des ignames Dioscoreacées (voir encadré n°3).

Feuilles-légumes : la principale espèce est une liane, *Gnetum africanum* (Gnétacée).

Amandes et noix oléagineuses : les plus importantes proviennent des fruits des arbres *Antrocaryon micraster* (Anacardiacee), *Panda oleosa* (Pandacée) et surtout plusieurs *Irvingia* (*gabonensis*, *robur*, *wombulu*, *excelsa*).

Condiment : l'écorce grattée ainsi que la graine pilée de l'arbre à ail *Afrostryrax lepidophyllus* (Styracacée).

Fruits pulpeux : Parmi la quinzaine d'espèces de fruits sucrés consommés par les Aka, seules deux sont suffisamment estimées pour qu'on aille les chercher dans l'arbre : *Pancovia sp.*, Sapindacée, et *Synsepalum stipulatum*, Sapotacée. L'arbre *Anonidium mannii* (« corossol sauvage », Annonacée) est apprécié pour ses énormes fruits à la chair jaune.

Palmiers : De la sève du Palmier à huile *Elaeis guineensis* on tire une boisson, et de ses fruits bouillis puis pressés, une huile alimentaire. Les palmier-raphia (plusieurs espèces dont *Raphia hookeri* et *R. vinifera*) fournissent une boisson. La sève de ces arbres est tirée de l'incision de la tige de l'inflorescence femelle, à la base de laquelle on dispose unealebasse

relevée deux fois par jour. La récolte du vin de palme nécessite une escalade, souvent à grande hauteur. La fermentation s'effectue naturellement, en laissant reposer quelques heures.

-2-

LES PLANTES ALIMENTAIRES CULTIVEES

Les féculents usuels en Afrique équatoriale sont produits par des plantes à reproduction végétative, dont les plus importantes sont d'origine exotique (non-africaine) :

Plantes d'origine asiatique : les bananes-plantain qui donnent des fruits qui sont consommés cuits ; le taro (*Colocasia esculenta*) et une espèce d'igname (*Dioscorea alata*, d'autres espèces cultivées étant d'origine africaine). Introduites en Afrique dans l'Antiquité, au début de l'ère chrétienne.

Plantes d'origine américaine : le manioc (utilisé à la fois pour ses tubercules et pour ses feuilles), le maïs et les piments. Introduites après 1500, à des périodes diverses.

-3-

LES IGNAME FORESTIERES

Six espèces : *Dioscorea mangelotiana*, *D. semperflorens*, *D. burkilliana*, *D. smilacifolia*, *D. minutiflora* et *D. praehensilis*, Dioscoreacées.

Les tubercules de ces lianes, qui sont les seuls féculents sauvages de la forêt, sont extrêmement appréciés, et leur recherche fait l'objet d'une attention constante. Les femmes, mais aussi les hommes, cherchent toujours dans le

sous-bois les fines tiges des ces plantes, afin d'en déterrer les tubercules à l'aide d'un bâton à fouir, généralement préparé sur place. A certaines saisons (en particulier saison sèche), une seule tige d'igname peut fournir deux ou trois kilos de tubercules.

Dioscorea semperflorens a la particularité d'émettre un tubercule fin et très long, qui pousse dans les sols sableux, à grande profondeur (un à deux mètres), pour lequel les Aka utilisent une tarière à très long manche tout à fait particulière.

La biologie des ignames sauvages est encore mal connue, en particulier leur saisonnalité ; il semble néanmoins que certaines espèces soient annuelles et de ce fait produisent leur tubercule une fois dans l'année, mais d'autres paraissent pérennes. Les Aka affirment que la saison sèche est propice aux ignames qui seraient incomestibles en saison des pluies, mais l'enquête alimentaire a révélé la présence d'ignames dans les repas, en faible quantité mais tout au long de l'année.

POUR EN SAVOIR PLUS :

On trouvera dans BAHUCHET 1985 nombre de détails sur les préparations alimentaires aka. Sur le partage des l'alimentation chez les Pygmées d'Afrique, voir BAHUCHET 1990. Sur l'ensemble de la société aka, à travers sa langue et son vocabulaire, voir la série de volumes collectifs en cours de publication *Encyclopédie des Pygmées Aka* (THOMAS & BAHUCHET, éditeurs).

Un ouvrage collectif présente les différents aspects de l'alimentation forestière en Afrique, présentée sous l'angle écologique, ethnologique et biologique, pour plusieurs sociétés (HLADIK *et al.* 1989). Sur l'écologie des ignames, voir HLADIK *et al.* 1984.

Sur les relations des Pygmées avec les agriculteurs et en particulier leur influence alimentaire, voir BAHUCHET & THOMAS 1985. Pour une vue générale de l'histoire écologique des sociétés forestières, voir BAHUCHET 1986.

Sur la société des agriculteurs Ngbaka , on consultera l'ouvrage de J.M.C. THOMAS, 1963,. et celui de G. SEVY, 1972 ; dans THOMAS 1970 on trouvera une description de cette société à travers ses contes et ses proverbes ; alors que la cuisine et les goûts alimentaires sont décrits dans THOMAS 1987. L'article de GUILLE-ESCURET 1990 expose le rôle central du vin de palme dans les relations sociales des Ngbaka.